



CHÂTEAU BARRE GENTILLOT GRAVES DE VAYRES 2017

DEPUIS 1750

« Pierre Jean Larraqué souhaite faire du Château Barre Gentillot un des moteurs de l'appellation des Graves de Vayres... »

Historique

Le Château Barre Gentillot est la troisième propriété des Vignobles Pierre Jean Larraqué. Situé sur le magnifique terroir argilo graveleux des Graves de Vayres, le Château Barre Gentillot est un lieu chargé d'histoire. Son chai de vinification, entièrement composé de cuves en béton, se situe dans une bâtisse aux allures de cathédrale. Au fond du parc arboré, une orangerie et une chapelle datant du 18ème siècle viennent contribuer au charme unique de cette propriété. En faisant l'acquisition de ce domaine, Pierre Jean Larraqué souhaite contribuer au rayonnement international de cette appellation emblématique du bordelais et faire de Château Barre Gentillot un des moteurs des Graves de Vayres à travers le monde.



DÉGUSTATION

Coleur : Brillante teueur grenat

Nez : Exhale de beaux arômes de pruneau.

Palais : Une bouche gourmande, souple et ronde, qui fait écho à cet aimable bouquet fruité.



LE VIGNOBLE	VINIFICATION	RÉCOMPENSES
Region : Graves de Vayres Surface Totale : 66 hectares Surface en production : 43 hectares Densité : 5000 pieds / hectares Terroir : Limoneux Argilo-Calcaire Encépagement : Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon	Vendanges : Sélection parcellaire. Vendange mécanique avec tri embarqué puis tri supplémentaire de la vendange au chai. Thermoregulation : Externe Maturation : Vinification traditionnelle sous maîtrise de température. Malo en cuves puis entonnage en barriques de 225 litres pendant 12 mois.	Argent Paris 2019 Citation Guide Hachette

« Le futur se construit quand il franchit le temps »

Pierre Jean
LARRAQUÉ

Pierre Jean Larraqué

VIGNOBLES
Pierre Jean Larraqué